Walentynkowa szpajza cytrynowa

DIANA RUSIŁOWICZ

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Około 5 porcji

jajko	4 sztuki
cukier	4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
woda	1/2 szklanki
sok z cytryny	z 1/2 sztuki
skórka z cytryny	z 1/2 sztuki
sól	1 szczypta

Dodatkowo

galaretka truskawkowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Przygotować galaretkę (najlepiej dzień wcześniej).
Galaretkę rozpuścić w 450 ml gorącej wody i przelać do prostokątnego, płaskiego naczynia/pojemnika (u mnie był to pojemnik do przechowywania żywności o wymiarach 15,5 x 24 cm, nadają się też pudełka po lodach).
(Powinna mieć około 1/2 cm wysokości.)
Po ostudzeniu wstawić do lodówki, aby całkowicie zastygła.
Następnie za pomocą foremki do ciastek - z galaretki wykrawać małe i średnie serduszka.

KROK 2 Przygotować szpajzę.
Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i pozostawić do ostudzenia.
Żółtka z cukrem zmiksować do białości, a następnie dodać sok i startą skórkę cytrynową.
Białka (ze szczyptą soli) ubić na sztywno i delikatnie połączyć z żółtkami.
Do masy powoli wlać ostudzoną żelatynę i dokładnie rozmieszać.

KROK 3 Galaretkowe serduszka przykleić do wewnętrznej ścianki kieliszków do wina.
Kieliszki powoli napełnić deserem i odstawić do lodówki, aby całkowicie stężał.
(Szpajzę można także udekorować samymi serduszkami i podać w pucharkach - obie wersje na zdjęciach.)